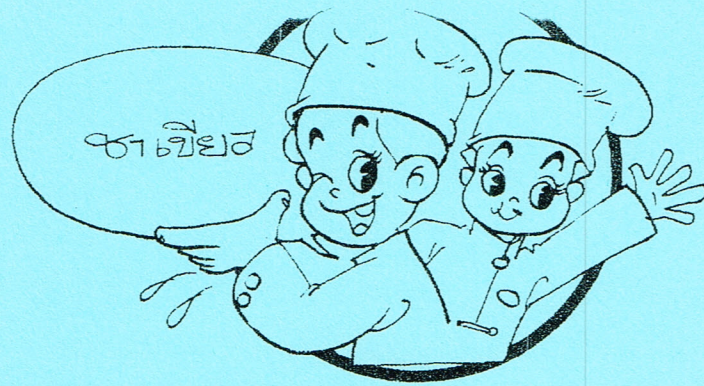


เค้ก-เอแคลร์

ชาเขียว



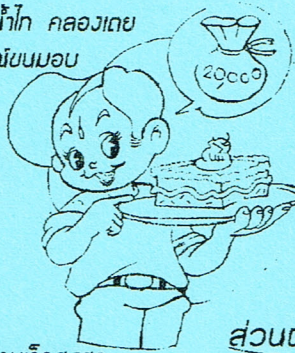
เว็ลลวทูน ครั้งแรกประมาณ 20,000 บาท (เดาอบขนมแบบเกีสร้าคาประมาณ 4,000 - 5,000 บาท เตาแก๊สพร้อมถังประมาณ 2,500 บาท)

รายได้ 400 - 500 บาท/วัน (ขึ้นอยู่กับปริมาณการขาย)
วัตถุดิบ 270 บาท กำได้ 12 ชิ้น ๆ ละ 30 - 35 บาท

วัสดุ/อุปกรณ์ เตาอบขนม เครื่องตีไข่ หม้อ กระจก กระจกมิง กระจกอบ เตาแก๊สพร้อมถัง (อุปกรณ์เครื่องครัว)

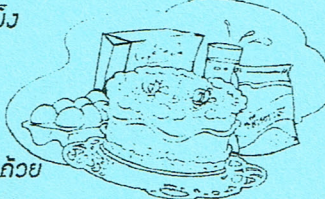
แหล่งจำหน่ายวัสดุ/อุปกรณ์ เว็จนครเขมม กล้วยน้ำโถ้ คลองเตย และร้านจำหน่ายอุปกรณ์ขนมอบ

ส่วนผสมเค้กชาเขียว
แป้งเค้ก 170 กรัม ไข่ไก่ 300 กรัม น้ำตาลทราย 200 กรัม
แป้งข้าวโพด 30 กรัม นมผง 25 กรัม น้ำ 50 กรัม
โอเวอร์เล็ด 15 กรัม (ทำให้ฟู) ชาเขียว 1.5 ช้อนชา
น้ำหอมกลิ่นนม เนย 1 หยด เนยละลาย 150 กรัม



- วิธีทำ**
- นำไข่ น้ำตาลทราย โอเวอร์เล็ด ใส่เครื่องตีด้วยความเร็วสูงสุด ให้เป็นครีมข้นขาววิบ จากนั้นใส่แป้งเค้กที่ร่อนแล้วลงไปตีให้เข้ากันจนเนียน
 - ใส่นมผง ชาเขียว น้ำที่ต่อ โดยลดความเร็วลงต่ำสุด
 - ใส่นมผงละลายลงไปพร้อมกับกลิ่นนมเนย ตีต่ออีกเล็กน้อย เทใส่ถาดที่ทำด้วยเนยขาว
 - นำเข้าเตาอบทันทีที่ 350 องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ 25 นาที เปิดดูใช้ส้อมจิ้มดู หากแป้งติดส้อมแสดงว่ายังไม่สุกให้อบต่ออีก 5 นาที อย่าให้แป้งสุกมากเพราะจะแข็ง

ส่วนผสมหน้าเค้ก
เนยสด 250 กรัม เนยขาว 150 กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง 150 กรัม นมข้นหวาน 1/2 ถ้วย
เกลือบ่น 1/4 ช้อนชา พวงชาเขียว 1 ช้อนชา



- วิธีทำ**
- ร่อนน้ำตาลไอซิ่งแล้วนำไปใส่เครื่องตีกับเนยสองชนิด และเกลือบ่นให้ขึ้นฟูเบาๆ
 - ใส่นมข้นแล้วตีต่อด้วยความเร็วสูงสุดจนเข้ากันและฟู จากนั้นลดความเร็วต่ำอีกประมาณ 5 นาที จะได้ครีมแต่งหน้าเค้ก
 - นำเค้กที่อบแล้ววางบนกระดาษสำหรับรองเค้กที่ทำเนยขาว แล้วใช้ครีมทาหน้าเค้ก นำเนื้อเค้กมาวางซ้อนอีกชั้นหนึ่ง นำครีมมาแต่งหน้าแล้วโรยด้วยพวงชาเขียว ให้ดูเหมือนตะไคร่น้ำ แต่งหน้าด้วยอัลมอนต์สไลด์ แล้วหยอดครีมเป็นรูปกรวย

ส่วนผสมตัวเบ้งเอแคลร์ชาเขียว

แป้งสาลีอเนกประสงค์ร้าวัวว 1/2 + 1/4 ถ้วย แป้งเค้กบิวแดง 1/2 ถ้วย น้ำ 1 ถ้วย เนยสด 40 กรัม มาคาริน 100 กรัม เกลือ 1/4 ช้อนชา น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ ไข่ไก่ (เบอร์ 2) 4 ฟอง (การใส่เนยสดและมาคารินเพราะจะทำให้เบ้งนุ่ม)

- วิธีทำ**
- นำเนยสด มาคาริน เกลือ น้ำตาลทรายผสมน้ำสะอาด ใส่กระทะตั้งไฟพอเดือด คนให้เข้ากัน
 - นำแป้งมาร่อนในกระชอนใส่ลงไปในไฟอ่อน คนจนกระทั่งแป้งไม่ติดกันหม้อ ยกลงพักไว้ให้เย็น ตักขึ้นใส่ในเครื่องตีไข่แล้วตอกไข่ใส่ลงไปในทั้งหมด ตีให้เป็นเนื้อเดียวกัน
 - นำถาดอบนิย่มมากาดด้วยเนยขาว หยอดเบ้งลงไปบนถาดให้เป็นก้อนกลมตามขนาดที่ต้องการ นำไปอบที่อุณหภูมิ 375 องศาฟาเรนไฮต์ 12-15 นาที (เบ้งเอแคลร์ที่ดี อบแล้วข้างในจะต่องลวง)

ส่วนผสมไส้ เนยสด 2 ถ้วย แป้งข้าวโพด 4 ช้อนโต๊ะ ไข่แดงของไข่ไก่ 2 ฟอง เกลือ 1/4 ช้อนชา น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วย+2 ช้อนโต๊ะ

- วิธีทำ**
- นำไข่แดงมาตีให้ขึ้นฟูใส่ในหม้อ จากนั้นเทเนยสด แป้งข้าวโพด น้ำตาลทราย เกลือ ใส่ลงไป ยกหม้อตั้งบนกระทะที่ใส่ที่ไฟน้ำเดือด คนไปมาตลอดเวลาจนกระทั่งขึ้นได้ที่เป็นไส้ครีม (หรือจะนำหม้อไปตั้งไฟใช้ไฟปานกลาง คนไปช้า ๆ จนส่วนผสมเข้ากันดีจนเหนียวขึ้นก็ได้) ยกลงรอให้เย็น
 - หากต้องการรสชาเขียว ใช้พวงชาเขียว 1.5 ช้อนชารอยลงไปในรสช็อกโกแลต ใช้พวงช็อกโกแลต 1 ช้อนโต๊ะละลายน้ำเล็กน้อย รสใบเตยใช้ใบเตยบดบดคั้นเอาแต่น้ำขึ้น ๆ 1 ช้อนโต๊ะ รสกาแฟใช้กาแฟผง 1 ช้อนชารสชาเขียวใส่ลงไปในไส้
 - ใช้กรรไกรตัดตัวขนมที่อบสุกแล้วตามแนวขนาน นำไส้ใส่กรวย ใส่หัวบีบตัวเล็ก บีบไส้ใส่ไปในเนื้อเบ้งพอประมาณ ปิดตัวขนมที่ถูกต้องให้กลับมานับติดกัน (ต้นทุน 180 บาท กำได้ 75 ลูก ขายลูกละ 3 บาท)

ตลาด/แหล่งจำหน่าย ตลาดทั่วไป ขายส่งมีมินิมาร์ทหรือร้านเบเกอรี่

ข้อแนะนำ ควรขายควบกับขนมปังหน้าต่าง ๆ หรือไส้ต่าง ๆ เพื่อเพิ่มรายได้

สถานที่ฝึกอบรม

- สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครศรีอยุธยา โทร. 0 2211 2052, 0 2211 2056 0 2212 5700 - 1
- สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตปทุมธานี โทร. 0 2282 8531-2, 0 2281 0545

ด้วยความปรารถนาดีจาก กองส่งเสริมการมีงานทำ กรมการจัดหางาน กระทรวงแรงงาน

